



INSTRUCTIVO BUENAS PRÁCTICAS EN LAS OPERACIONES DE COSECHA

INTRODUCCIÓN

Con el fin de evitar la contaminación accidental de los recursos cosechados es necesaria la implementación de medidas que minimicen el impacto sanitario y que se encuentren acordes a la actividad de recolección y transporte de moluscos bivalvos.

El presente instructivo tiene como objetivo indicar las medidas de control y prevención que deberán tomar los titulares, empresas y operadores de centro de cultivo al momento de programar y realizar sus cosechas.

Estas medidas podrán ser inspeccionadas en las vistas periódicas a las áreas, realizadas por los inspectores de Sernapesca.

CONDICIONES SANITARIAS PARA LA EXTRACCIÓN

Las técnicas de recolección y manipulación no podrán ocasionar contaminación ni daños graves a las conchas o a los tejidos de los moluscos bivalvos, ni ocasionar en ellos alteraciones importantes que afecten su aptitud para ser depurados, transformados o reinstalados.

Los moluscos bivalvos vivos deberán estar protegidos adecuadamente contra aplastamiento, roces y vibraciones posteriores a la recolección y no podrán ser expuestos a temperaturas frías o calientes extremas.

Siempre que sea necesario, se utilizará hielo u otro medio de enfriamiento. Entre la recolección y la descarga en tierra, los moluscos bivalvos vivos no podrán volver a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.

Será responsabilidad del titular del centro de cultivo garantizar las condiciones necesarias para una adecuada manipulación de los recursos y evitar la contaminación de origen humano de las áreas de cosecha.

Para la cosecha es muy importante garantizar las siguientes buenas prácticas:

1. Verificar, en el caso del uso de lanchas, que no haya residuos de combustible, aceite ni desechos orgánicos en la misma. Así mismo es necesario verificar que el motor de la lancha no tenga fugas de combustible o aceite, ni emisiones de gases contaminantes.
2. El traslado a la planta debe hacerse lo antes posible para evitar la exposición directa al sol del producto por largos períodos de tiempo.
3. Lavar y desinfectar el material y las superficies que estarán en contacto con el recurso.
4. Es conveniente que los desechos y los ejemplares muertos, que resultan de la separación y el lavado del recurso no sean devueltos al mar; éstos deben ser desechados en un lugar apropiado. Es recomendable valorar el posible uso de esta materia orgánica en ensilados.
5. El agua residual del proceso de lavado preferencialmente debe ser filtrada antes de ser vertida al mar.
6. No dejar el recurso cosechado bajo el sol o en condiciones inapropiadas.
7. El recurso lavado, debe ser almacenado en recipientes, contenedores o empaques limpios y apropiados a la naturaleza del producto.
8. Impedir que animales domésticos o mascotas ingresen a las plataformas o embarcaciones de cosechas y contaminen el recurso cosechado.
9. Proporcionar al personal indumentaria de trabajo adecuada para la manipulación del recurso (botas, delantal, guantes, etc.) y las herramientas necesarias para dicha actividad.
10. El personal de proceso debe lavarse las manos con jabón y agua limpia, antes y después de manipular los recursos y siempre después de ir al baño.
11. El personal debe contar con servicios sanitarios apropiados y los medios para poder trasladarse a ellos, si estos se encuentran en tierra.
12. El personal no podrá ingresar a las maniobras de cosecha, si se encuentra cursando alguna enfermedad gastroentérica que actúe como potencial contaminante de los recursos.
13. A bordo de las embarcaciones o plataformas se deberá contar con recipientes que permitan contener posibles vómitos.